



Aperitif Empfehlung:

YUZU SAKE Sprizz 0,2 | 6,90 €

Japanischer Sake mit YUZU Saft (japanische Zitrusfrucht) gesprizt mit Sekt und Mineralwasser herrlich erfrischend!

Haustrunk alkoholfrei 0,2 | 4,90 €

Johannisbeersaft, Bitter Lemon Minzflavor & geeisten Brombeeren

Weinempfehlung Weiß

Schloß Proschwitz Cuvée Clemens

Qualitätswein trocken, VDP Gutswein Schloß Proschwitz Prinz zur Lippe Meißen Hellgelb mit weiß-grünen Reflexen leuchtet der Wein im Glas und duftet nach weißen Johannisbeeren, Bananen und Limetten. Am Gaumen wirkt er cremig. Ihr Aromenpotpourri von Apfelkompott, reifen Nektarinen, Bananen, Stachelbeeren und Aprikosen ist herrlich fruchtig und macht Lust auf mehr.

0,2 ltr. 7,45 € 0,75 ltr. 26,00 €

rot

Appassimento I.G.P. Puglia Primitivo

Grand Maestro, ein italienischer Klassiker neu definiert, vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße. Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale.

0,2 ltr. 5,60 € 0,75 ltr. 19,50 €

Menü "Valentin & Valentine"

zum Valentinstag am 14. Februar 2020

Tapas-Variation

Pflaumen im Speckmantel, Oliven, Serranoschinken, Iberico-Käse, Meersalzkartoffeln mit Mojosoße

Karotten-Mango-Süppchen
Kräuternocken

Skreifilet

Vanille-Spinat, Quinoa hausgemachte Sauce Hollandaise

oder

Saltimbocca

Kalbsrückensteak, Salbei, Schinken Gnocchi, gefüllte Tomate

Crème catalan

mit Blaubeeren im eigenen Sud

Guten Appetit

4-Gang-Menü à 39 € oder 3-Gang-Menü à 33 € (ohne Suppe)